

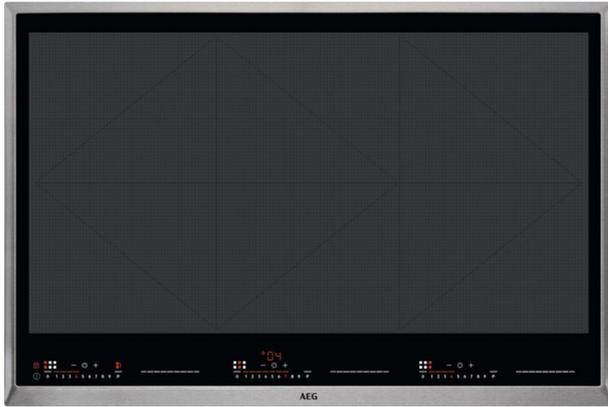
Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			IKE86683XB 949597972	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			6	
Anzahl der Kochflächen			1	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	Vorne links	L x W	47.5 x 38.8	cm
	Vorne rechts	L x W	24,0 x 19.4	cm
	Hinten rechts	L x W	24,0 x 19.4	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Links	EC _{electric cooking}	188.7	Wh/kg
	Rechts	EC _{electric cooking}	201.5	Wh/kg
	Rechts	EC _{electric cooking}	201.5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC _{electric hob}	192.3	Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften"

Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen."



TotalFlex: Kochen Sie mit Töpfen und Pfannen jeder Größe

Töpfe und Pfannen unterschiedlichster Form und Größe frei verschieben, flexibel anordnen – und so platzieren wie Sie es wünschen: Das TotalFlex-Kochfeld erkennt Ihr Kochgeschirr intelligent und erzeugt automatisch individuell steuerbare Kochzonen.

Produktvorteile & Ausstattung



TotalFlex ermöglicht ein Kochen mit Töpfen und Pfannen unterschiedlicher Formen und

Kochen unterschiedlicher Größen und
Kochen Sie mit allen Freiheiten: Dank TotalFlex können Sie Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe benutzen – und flexibel auf der gesamten Kochfeldfläche kochen.

- TotalFlex-Kochfeld - Kochen mit Töpfen und Pfannen in allen Größen von 100 bis 350mm
- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- 6 Induktions-Kochzonen
- 9 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob²Hood-Funktion
- Automatische Topferkennung – sobald Sie Ihr Kochgeschirr platzieren wird angezeigt, wie die Leistungsstufe eingestellt wird
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Elektronische Anzeigen für alle 6 Kochzonen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- PowerSlide Funktion - Bedienelektronik Active Touch mit intuitiver Bedienung
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- SlimFit-Design – Geringe Einbautiefe erleichtert die Planung. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz
- Beheizungsart: Induktion



ActiveTouch: Erkennt Kochgeschirr und aktiviert automatisch die Kochzonen-Steuerung

Wählen Sie Ihren Topf, stellen Sie ihn auf das Kochfeld und das der Temperatur-Slider leuchtet auf. Intuitive Sensoren erkennen automatisch, welche Kochzone Sie verwenden möchten. Sie müssen lediglich die gewünschte Temperatur einstellen.



Hob2Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Dank der Hob²Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

Schnellere Hitze für kürzere Wartezeiten mit PowerBoost

Kein Warten mehr, bis die Kochtemperatur erreicht ist. Mit PowerBoost erzeugen Sie zusätzliche intensive Hitze, sodass das Wasser in weniger als 90 Sekunden kocht. Perfekt für Aufgaben, wie einen Topf Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Individuelle-Kochzonen-Timer: Präzise Ergebnisse für jedes Gericht

Sobald eine Kochzone in Betrieb ist, kann ihr Timer schnell und bequem über das Touchscreen-Display aufgerufen werden. Kein Durchlauf der Menüs oder andere Zonen. Und da jedes Gericht präzise zeitgesteuert werden kann, ist die absolute Steuerung des Kochvorgangs garantiert.

Technische Daten

PNC	949 597 972	Bruttogewicht (kg)	22.96
EAN-Nummer	7332543970124	Nettogewicht (kg)	20.58
Installation	Autarkes Kochfeld	Verpackung, Höhe (mm)	118
Rahmenfarbe	Edelstahl	Verpackung, Breite (mm)	868
Gerätebreite (mm)	796	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	780		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen		
Kabellänge (m)	1.5		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7200		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2000/3000W/180x220mm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2000/3000W/180x220mm		
Kochzone vorne Mitte, Leistung und Durchmesser	2000/3000W/180x220mm		
Kochzone hinten Mitte, Leistung und Durchmesser	2000/3000W/180x220mm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	2000/3000W/180x220mm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2000/3000W/180x220mm		
Volt	400V3N		

PSGBHO220DE0003Q

